

# Duo de Batatas: Purê Cremoso de Limão e Batatas Rústicas Crocantes na Airfryer

## Ingredientes

---

600g de batatas (aproximadamente 3 batatas médias)

50g de manteiga sem sal

1 limão grande

Água (para cozimento)

Sal a gosto

Pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Condimentos a gosto (sugestões: alho em pó, páprica, orégano, alecrim seco)

## Modo de Preparo

---

**Preparar as Batatas:** Lave, descasque e corte 400g das batatas em cubos médios para o purê. As 200g restantes, corte em gomos (wedges) ou bastões para a Airfryer.

**Cozinhar Batatas para Purê:** Coloque os cubos de batata em uma panela grande. Cubra com água fria e adicione uma colher de chá de sal. Leve ao fogão em fogo alto e cozinhe por cerca de 15-20 minutos, ou até que estejam muito macias e se desfaçam facilmente ao espetar com um garfo.

**Temperar Batatas para Airfryer:** Enquanto as batatas do purê cozinham, em uma tigela, derreta 10g da manteiga e misture com os gomos/bastões de batata. Tempere generosamente com sal, pimenta-do-reino e os condimentos a gosto (ex: alho em pó, páprica). Misture bem para envolver todas as batatas.

**Assar Batatas na Airfryer:** Pré-aqueça a Airfryer a 190°C por 5 minutos. Distribua as batatas temperadas na cesta da Airfryer em uma única camada, sem amontoar (se necessário, faça em duas levadas para garantir a crocância). Cozinhe por 20-25 minutos, virando ou sacudindo a cesta a cada 8-10 minutos, até ficarem douradas e bem crocantes.

**Finalizar o Purê Cremoso:** Escorra muito bem os cubos de batata cozidos. Transfira-os para um liquidificador. Adicione o restante da manteiga (40g), o suco de meio limão e as raspas de limão de um limão inteiro. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

**Bater o Purê:** Bata no liquidificador em pulsos curtos até obter um purê extremamente liso e cremoso. Prove e ajuste os temperos e a acidez do limão se necessário (adicione mais suco se desejar).

**Servir:** Sirva o purê cremoso de limão imediatamente, acompanhado das batatas rústicas crocantes da

Airfryer.

## Dica

---

*Para um toque diferente nas batatas da Airfryer, experimente variar os condimentos, utilizando, por exemplo, páprica defumada para um sabor mais complexo ou pimenta calabresa para um toque picante, se disponível entre seus condimentos. As raspas de limão fresco por cima do purê antes de servir realçam ainda mais o frescor.*